

Notice d'utilisation

Machine à pain
QP 370

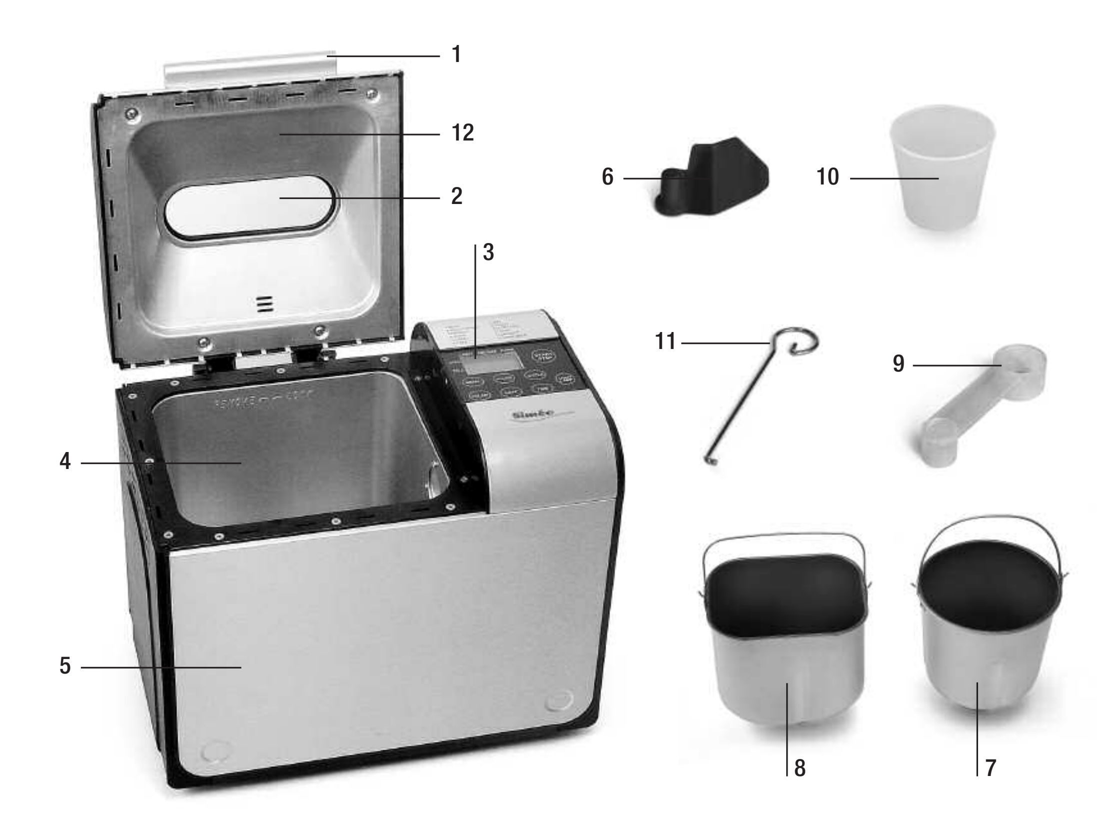
Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle.

Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Vous trouverez dans le livret recette des idées qui vous feront découvrir les possibilités de votre machine à pain.

Descriptif technique



1	Poignée	7	Moule à pain rond
2	Hublot de contrôle	8	Moule à pain rectangulaire
3	Tableau de commandes	9	Cuillère mesureuse
4	Cavité de la machine à pain	10	Verre mesureur
5	Corps de l'appareil	11	Crochet
6	Pétrin	12	Couvercle

Recommandations de sécurité particulières

- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien, de même quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- La machine peut légèrement vibrer sur le plan de travail quand elle pétrit des pâtes lourdes ou quand le temps de pétrissage est long, prendre garde à ce qu'elle ne tombe pas.
- De l'air très chaud peut s'échapper par les ouïes d'aération situées sur le côté et sur le couvercle de la machine.
- Vérifier que tous les éléments mobiles (pétrin, moules à pain,…) soient convenablement mis en place avant de mettre l'appareil en marche. Vous trouverez des conseils au paragraphe "Mise en service" de cette notice.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Dérouler le cordon totalement afin d'éviter sa surchauffe.
- Ne pas déplacer ni ranger l'appareil tant qu'il est chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner d'au moins 10 cm des murs.
- Ne rien poser sur l'appareil (ex : bocaux, torchons,…)
- Ne jamais placer des ingrédients emballés dans le moule. Retirer au préalable tous les papiers d'emballages (aluminium, film alimentaire,…) susceptibles de s'y trouver.
- Prendre garde à ne pas abîmer le revêtement antiadhésif, son endommagement n'est pas couvert par la garantie.
- Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas placer dans l'appareil des matériaux inflammables, tels papier, carton, film plastique,…
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni à proximité de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons,…).
- Ne pas utiliser l'appareil directement sur un support souple (nappe, …).
- Ne pas placer l'appareil directement sur une surface fragile (table en verre, meuble en bois,…)
- Ne pas ranger de produits inflammables dans ou sur le meuble où est utilisé l'appareil.
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne pas laissez l'appareil en marche si vous n'en avez pas besoin. Vous assurez qu'il est "hors service" si vous ne l'utilisez pas, en retirant la fiche de la prise de courant.
- Nous déconseillons l'utilisation de la minuterie à retardement la nuit.

Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil et les tenir éloignés lors de son utilisation. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement averties de la manière de l'utiliser.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène, …) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.

- Vous assurez que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil, ...).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.

Présentation de votre appareil

4.1 - Le panneau de commandes

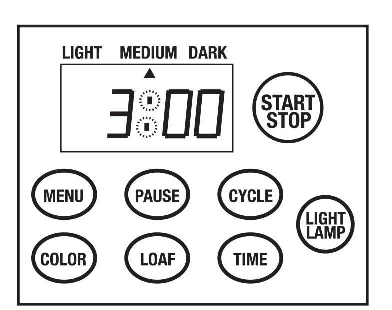
Note : Les touches du panneau de commande de votre machine à pain sont tactiles, il vous suffit de les effleurer pour activer la fonction qui leur est dédiée.

Attention ! : Certaines touches du panneau de commandes sont désactivées quand la machine fonctionne (Voir § 4.4 - Verrouillage du panneau de commandes)

La touche "Start/Stop"

Cette touche sert à démarrer et arrêter l'appareil.

Pour démarrer un programme, effleurez cette touche durant environ 1,5 secondes. Un bip court va se faire entendre et les doubles points de l'indicateur de durée de programme commencent à clignoter. Le programme va alors démarrer.



La touche "Menu"

Cette touche sert à sélectionner le mode de préparation et de cuisson qui convient. Chaque fois que vous appuyez ce bouton, vous entendrez un bip et le numéro du programme est modifié. Le programme est affiché sur l'écran. Cette machine vous permet de sélectionner 12 programmes différents. (voir 4.2 - Les programmes).

La touche "Couleur"

Cette fonction vous permet de déterminer le degré de cuisson de la croûte de votre pain : léger, moyen ou foncé. Si vous essayez une recette pour la première fois, il est recommandé de sélectionner la couleur de croûte moyenne.

La touche "Poids"

Utilisez cette touche afin de programmer le poids désiré de votre pain : vous avez le choix entre 700 ou 900 grammes.

Note : la quantité totale des ingrédients énumérés dans la recette constitue le poids du pain que vous allez faire.

La touche "Time"

Elle permet de programmer le départ différé de votre machine.

La touche "Pause"

Cette touche permet d'interrompre la préparation du pain à tout moment. Effleurez la touche pour faire reprendre le programme.

La touche "Light"

Surveillez l'avancée de votre pain grâce à la lumière située dans la cavité de la machine à pain. Pour ce faire, effleurez la touche light, la lumière s'allume. Elle s'éteindra au bout d'une minute ou en effleurant à nouveau la touche.

4.2 - Les programmes

Votre machine à pain dispose de 12 recettes. Vous trouverez ci-après leur description.

1. Pain normal : programme standard pour les pains à base de farine blanche. Il est également adapté à de nombreuses recettes et est notamment recommandé pour la préparation de pain sans gluten. Nous vous recommandons d'utiliser ce programme lorsque vous testez une nouvelle recette.

2. Pain complet : c'est le programme le plus adapté pour réaliser des pains avec de la farine complète, plus lourde que la farine blanche. Il offre un temps de préchauffage plus long pour améliorer le processus de levée.

Note : les pains réalisés avec ce programme seront plus petits qu'un pain blanc.

3. Pain français : les temps de pétrissage et de levée de ce programme sont plus longs que dans le programme normal. La croûte de votre pain en sera plus croustillante et la mie plus aérée. Il est particulièrement adapté aux recettes utilisant peu de matières grasses et de sucre.

4. Rapide : idéal en cas de manque de temps, ce programme prépare du pain blanc en peu de temps (environ 2 heures). Le pain obtenu sera un peu plus petit et la mie plus compacte par rapport à un pain réalisé avec un programme classique.

5. Pain sucré : programme recommandé pour réaliser des pains comprenant des aliments sucrés : raisins, chocolat, dés de fruits … le pain est cuit à une température moins élevée, évitant que la mie ne soit trop foncée.

6. Cake : destiné à traiter des préparations utilisant de la levure chimique. A noter que les cakes obtenus seront plus compacts et moins hauts que ceux réalisés de manière traditionnelle.

7. Confiture : pour réaliser de délicieuses confitures faites maison. Il est préférable de détailler fruits ou légumes en dés pour obtenir de meilleurs résultats.

8. Pétrissage seul : ce programme ne comporte pas de phase de cuisson, seules les opérations de pétrissage et de levée sont réalisées. Vous pourrez notamment réaliser des pâtes à pizza, à brioche, de la pâte à baguettes ou à petits pains que vous ferez cuire au four traditionnel.

Note : une seconde levée, après façonnage est recommandée pour obtenir des résultats satisfaisants.

9. Ultra-rapide : variante à la recette normale, l'appareil réalise du pain en un peu plus d'une heure. Certaines phases de fermentation ont été retirées, le pain obtenu aura de ce fait une mie plus compacte. Nous vous recommandons d'augmenter un peu les quantités de sucre et de levure indiquées dans votre recette.

10. Cuisson seule : idéal pour utiliser les préparations du commerce ou les pâtes préparées au préalable, ce programme vous permettra aussi de rallonger le temps de cuisson de vos pains.

11. Dessert : pour réaliser de délicieux desserts.

12. Personnalisé : cette fonction va vous permettre de programmer toutes les phases de la préparation selon vos besoins.

4.3 - Les fonctions astucieuses de votre machine à pain

Nous avons pensé pour vous quelques fonctions destinées à vous faciliter la vie.

Programme personnalisé

Vous pourrez, en utilisant ce programme, totalement adapter le fonctionnement de la machine à vos souhaits.

1. Après avoir mis la machine en marche, sélectionnez le programme 12.
2. Effleurez ensuite la touche “Cycle” pour que KNEAD1 s'affiche sur l'écran LCD, appuyez alors sur la touche “Time” pour ajuster les minutes, puis effleurez à nouveau la touche “Cycle” pour valider ce réglage.
3. Effleurez à nouveau la touche “Cycle” pour passer à l'étape suivante : RISE1 s'affiche sur l'écran LCD. Effleurez la touche “Time” pour ajuster les minutes, puis effleurez à nouveau la touche “Cycle” pour valider ce réglage.
4. Procédez de même pour toutes les étapes (récapitulatif des étapes ci-dessous).
5. Une fois que toutes les étapes sont programmées, effleurez la touche “Start/Stop” pour sortir de la phase de programmation.
6. Récapitulatif et durée des étapes :

KNEAD1 (Pétrissage 1)	de 6 à 14 minutes
RISE1 (Levée 1)	de 20 à 60 minutes
KNEAD2 (Pétrissage 2)	de 5 à 20 minutes
RISE2 (Levée 2)	de 5 à 120 minutes
RISE3 (Levée 3)	de 0 à 120 minutes
BAKE (Cuisson)	de 0 à 80 minutes
KEEP WARM (Maintien au chaud)	de 0 à 60 minutes

Départ différé

1. Sélectionnez votre programme, la couleur de croûte désirée et le poids du pain souhaité.
2. Appuyez sur la touche “Time” et sélectionnez le temps souhaité. Le temps indiqué sur l'écran est celui nécessaire pour atteindre l'heure à laquelle vous souhaitez que votre pain soit prêt.

Note : le réglage se fait de 10 minutes en 10 minutes.

3. Effleurez la touche “Start/Stop” pour mettre la machine sous tension.
4. Les doubles points de l'écran LCD vont clignoter jusqu'à ce que la machine à pain se mette en route.

5. Exemple de programmation : il est 20h30 et vous souhaitez que votre pain soit prêt, frais et chaud, le lendemain matin à 7h. Il vous suffit de compter le nombre d'heures séparant 20h30 de 7h, soit 10h30. Il faudra alors faire apparaître 10h30 sur l'écran LCD.

Note : le départ différé maximal est de 13h. Il est préférable de ne pas utiliser de denrées fragiles avec le mode départ différé (Ex : œufs, lait frais, fruits frais, …) qui pourraient se détériorer.

Maintien au chaud

La machine garde automatiquement le pain au chaud une heure après la fin du programme. A la fin du programme maintien au chaud, la machine va émettre 10 bips sonores pour vous indiquer que cette phase est terminée.

Pour sortir le pain, arrêtez la machine en effleurant la touche "Start/Stop".

4.4 - Les fonctions de sécurité de votre machine à pain

Sécurité coupure-secteur

Si l'alimentation électrique venait à être coupée la machine à pain continuera de fonctionner durant 10 minutes. Après quoi elle s'arrêtera.

Ceci est bien entendu pratique en cas de coupure secteur momentanée, mais vous permet aussi de déplacer facilement votre machine à pain.

Verrouillage du tableau de commandes

Vous pouvez verrouiller le panneau de commandes afin d'éviter les éventuelles erreurs de manipulation.

Pour verrouiller le panneau de commandes, effleurez la touche "Cycle" puis tout de suite la touche "Color".

Reprenez cette combinaison pour déverrouiller le panneau de commandes.

Note : la machine se verrouille automatiquement au bout de 5 minutes

Il est indispensable de déverrouiller le panneau de commande pour activer les touches.

Sécurité anti-surchauffe

Des messages d'erreurs consécutifs à une surchauffe de l'appareil peuvent s'afficher sur l'écran LCD.

1. H:HH : Si ce message s'affiche après que le programme ait démarré, cela signifie que la température à l'intérieur de la machine est trop élevée.

Arrêtez le programme ; ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir durant 10 à 20 minutes.

2. E E0 ou E E1 : Si ce message s'affiche après que vous ayez effleuré la touche "Start/Stop", c'est que le capteur de température est défectueux.

Arrêtez l'appareil et confiez-le à un Réparateur Agréé Siméo.

Utilisation

5.1 - Mise en service

- Déballez l'appareil.
- Dans l'emballage vous trouverez la machine à pain, les moules, le crochet pétrisseur et le mode d'emploi.
- Nettoyez le corps de la machine à pain, la cavité de la machine à pain et le couvercle à l'aide d'un chiffon humide.
- Lavez les parties amovibles (pétrin, moules à pain,…) à l'eau tiède.
- Séchez ou laissez ces éléments sécher.
- Engagez le pétrin dans le moule à pain de votre choix puis placez l'ensemble dans la cavité de la machine à pain.
- Verrouillez le moule en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Branchez l'appareil, lors du premier branchement un bip sonore va se faire entendre et l'écran affichera "3:00". Les points doubles entre "3" et "00" se mettent à clignoter. Votre machine est alors prête pour l'utilisation et démarre automatiquement sur le programme 1 (normal).
- Faites fonctionner l'appareil en mode cuisson seule durant 10 minutes. Puis arrêtez l'appareil et laissez le refroidir.

  Note : Lors de la première utilisation, votre appareil peut dégager une certaine fumée. Ceci est parfaitement normal et ne présente aucun danger. Cette fumée disparaîtra aux prochaines utilisations.
- Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.

5.2 – Réalisation de votre pain

Première étape : enlevez le moule de la machine en tournant celui-ci un quart de tour à gauche et retirez-le de la machine en tirant la poignée vers le haut.

Deuxième étape : engagez le pétrin sur l'axe au milieu du moule. Le pétrin doit être installé d'une manière correcte et minutieuse, ainsi tous les ingrédients seront convenablement mélangés et pétris.

Troisième étape : mettez les ingrédients de la recette choisie dans le moule à pain de la manière suivante et toujours dans l'ordre suivant :

1. Eau et/ou lait
2. Beurre et/ou huile
3. Eventuellement les œufs
4. Autres éléments liquides
5. La moitié de la farine
6. Le sucre
7. Le sel
8. Eventuellement le lait en poudre
9. Autres éléments solides
10. Reste de la farine
11. La levure (pour laquelle vous aurez pratiqué un petit trou au milieu de la 2eme couche de farine)

Attention ! : Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec les éléments liquides, sinon la pâte risque de ne pas lever convenablement. Les éléments liquides risqueraient d'activer la levure avant que les ingrédients ne soient suffisamment mélangés et pétris.

Note : Utilisez une spatule pour répartir uniformément les 2 couches de farine afin que chacune joue son rôle de séparateur d'ingrédients.

Quatrième étape : retirez tous les résidus éventuels d'ingrédients de la surface externe et du rebord du moule à pain. Remettez le moule dans la machine et tournez un quart de tour à droite pour que le moule se trouve à nouveau bien fixé.

Cinquième étape : refermez le couvercle.

Sixième étape : branchez la fiche dans la prise de courant.

Septième étape : réglez le programme désiré à l'aide de la touche "Menu".

Huitième étape : si désiré, sélectionnez la couleur de la croûte avec la touche "Couleur".

Neuvième étape : réglez éventuellement la minuterie à retardement.

Dixième étape : appuyez la touche "Start/Stop". Les points doubles se mettent à clignoter, indiquant que la machine s'est mise en marche.

Note : Au cours des programmes : Normal, Complet, Français, Rapide, Sucré, Cake, Ultra-Rapide, Personnalisé, vous entendrez des bips sonores qui indiqueront les moments où ajouter les ingrédients en supplément. Ouvrez tout simplement le couvercle et ajoutez rapidement les ingrédients.

5.3 – Fin de cuisson

1. Une fois le temps dédié au programme choisi écoulé, la machine va émettre un signal sonore.
2. Effleurez la touche "Start/Stop" durant environ 1,5 secondes afin d'arrêter la machine.

Note : Si vous n'effleurez pas la touche "Start/Stop" la machine va automatiquement passer à la phase Maintien au chaud (1heure).

3. Ouvrez le couvercle en prenant garde aux éventuelles vapeurs qui pourraient se dégager.
4. A l'aide de gants ou de maniques tournez le moule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis saisissez-vous de la poignée pour retirer le moule de la cavité de la machine à pain.

Attention ! : Le pain et le moule seront très chauds lors de leur sortie de la cavité. Prenez garde à ne pas vous brûler.

5. Laissez reposer le moule durant 10 à 15 minutes avant de démouler le pain.
6. Renversez le moule et secouez-le doucement pour libérer le pain du moule. Au besoin, utilisez une spatule en matière anti-adhésive si le pain accroche dans le moule.
7. Laissez le pain reposer à nouveau sur une grille durant 20 minutes avant de le couper et de le déguster.
8. Utilisez le crochet pour ôter le pétrin éventuellement pris dans la croûte du pain. Prenez garde car le pétrin est chaud également.
9. Préférez un couteau électrique ou un couteau à dents pour couper votre pain, utiliser un couteau sans dents va écraser votre pain lors de la coupe.
10. Conservez votre pain dans un sac plastique ou une boite de conservation que vous placerez au réfrigérateur. Votre pain se conservera de 3 à 10 jours selon la recette et le mode de conservation choisis.

Nettoyage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de procéder au nettoyage.
2. Moules à pain : nettoyez l'intérieur et l'extérieur du moule à l'aide d'un chiffon doux et humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle. Ne pas utiliser de détergents agressifs ou d'éponge trop abrasive afin de ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif qui recouvre le moule. Rincez et séchez le moule

   Replacez le moule dans la cavité et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le verrouiller.

3. Pétrin : si vous rencontrez des difficultés pour retirer le pétrin, utilisez le crochet fourni. Essuyez le pétrin à l'aide d'un chiffon doux et humide avec quelques gouttes de produit vaisselle. Si la pâte est trop fermement collée au pétrin, faites le tremper 10 à 15 minutes dans de l'eau tiède.

Note : le moule et le pétrin peuvent être placés au lave-vaisselle.

4. Corps de l'appareil : essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux humide. Ne pas employer de détergents agressifs ni d'éponges abrasives afin de ne pas endommager le revêtement inox brossé de l'appareil.

Attention ! : Ne jamais plonger le corps de l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

5. Il est préférable de ne pas démonter le couvercle pour le nettoyer.
6. Attendre que la machine à pain soit totalement refroidie, propre et sèche avant de la ranger.

Conseils

7.1 - Les ingrédients

La qualité, la fraîcheur et le dosage précis des ingrédients constituent les principaux facteurs de votre pain.

La farine : La farine est l'ingrédient de base de chaque pain. Le poids de la farine différant d'une variété à l'autre, il est très important de peser la farine au moyen d'une balance. Prenez garde au type de farine acheté : il faut que l'emballage mentionne que la farine est appropriée à faire du pain.

Lorsque vous utilisez des farines plus lourdes (complètes, seigle, …) le pain aura tendance à moins lever.

L'usage d'une farine trop fine peut parfois faire trop lever le pain. Réduisez dans ce cas la quantité de levure utilisée, de manière à obtenir un résultat satisfaisant.

Le gluten : Par nature, il y a du gluten dans la farine, ce qui permet au pain de mieux lever.

La levure : La levure est un micro-organisme qui se développe dans divers produits alimentaires végétaux.

Elle a la propriété de transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique. Cette transformation chimique provoque la multiplication des micro-organismes, d'où génération de la fermentation. La levure est le produit idéal pour faire lever la pâte et la rendre plus légère et plus facile à digérer.

Nous conseillons d'utiliser de la levure sèche (ou déshydratée) dans votre machine à pain. La levure sèche (en grains) est plus facile à travailler et se conserve en outre plus longtemps que la levure fraîche. Par ailleurs, la levure sèche donne un résultat de cuisson plus constant que la levure fraîche.

Les recettes fournies ont été établies avec de la levure sèche "instantanée" qui se présente sous forme de petits grains. Ce type de levure ne nécessite pas d'hydratation pour être réactivée, à la différence de la levure fraîche ou de la levure déshydratée "standard".

Remarque : en fonction de la marque de levure utilisée, il se peut qu'il faille adapter le dosage indiqué dans les recettes.

Si vous souhaitez utiliser de la levure de boulangerie fraîche, il vous faudra adapter les recettes en tenant compte de l'équivalence suivante :

25 g de levure fraîche = 7 g de levure sèche

Nous vous recommandons de diluer la levure fraîche avec 2 à 3 cuillères à soupe d'eau tiède avant de l'utiliser.

Note : Sauf indication contraire du fabricant, utilisez la levure fraîche dans les 48 heures qui suivent l'ouverture de l'emballage. Ne pas employer de levure fraîche en cas de départ différé.

Le sel : Le sel n'est pas seulement là pour donner du goût au pain, mais il règle aussi l'activité de la levure, il rend la pâte ferme et compacte et évite que le pain ne lève trop vite.

Le beurre / l'huile : Les matières grasses donnent une meilleure saveur au pain et le rendent plus souple.

Coupez le beurre (amené à température ambiante) en petits morceaux avant de l'ajouter aux ingrédients de manière à ce qu'il se répartisse de manière homogène dans votre préparation.

Le sucre : Le sucre est la source nutritive pour la levure et constitue un ingrédient important pour le processus de levage de la pâte. Il contribue aussi à la couleur de la mie et confère un aspect doré à la croûte.

Enfin il ajoute une certaine douceur au goût du pain, augmente sa valeur nutritive et permet de conserver le pain plus longtemps.

Vous pourrez utiliser du sucre blanc, du sucre roux, de la mélasse ou du miel.

Attention ! : N'utilisez pas de sucre brut ou du sucre en morceaux, car ce type de sucre pourrait endommager le revêtement antiadhésif du moule à pain.

L'eau : Elle est nécessaire pour transformer la préparation en une masse homogène. C'est le mélange de la farine à l'eau qui forme le gluten. L'air emprisonné dans le gluten permet au pain de lever. A température ambiante normale, utilisez de l'eau tiède pour faire le pain : l'eau froide n'activera pas la levure et l'eau chaude l'activera trop.

Le lait : Le lait fait dorer la croûte du pain, améliore sa saveur, augmente la valeur nutritive et donne à la mie une belle couleur crémeuse. Si vous utilisez du lait frais, diminuez alors la quantité d'eau afin d'équilibrer la teneur en humidité.

Attention ! : N'utilisez pas de lait frais si vous programmez la cuisson avec la minuterie à retardement, ce dernier est périssable.

Note : Pour les personnes souffrant d'allergie au lactose, il est possible de remplacer le lait par du lait de soja, du jus de légumes ou du jus de fruits.

Autres ingrédients : Certaines recettes nécessitent des ingrédients complémentaires tels épices, noix, raisins secs, fruits ou légumes. Utilisez toujours des ingrédients frais. Si vous utilisez des noix, des graines de tournesol, des fruits secs ou autres produits de ce type, veillez à ce qu'ils ne soient pas trop gros ni trop pointus, en raison des dommages que cela pourrait causer au revêtement antiadhésif. Un signal sonore vous annonce dans certains programmes le moment conseillé pour ajouter ces ingrédients.

7.1 - Quelques conseils pour la cuisson d'un pain délicieux

- La qualité et la fraîcheur des aliments utilisés sont primordiales dans la réussite du pain. Veillez à ne pas dépasser leur date limite de consommation. Les ingrédients délicats (lait, fruits,…) risquent de se détériorer dans une enceinte confinée comme celle de la machine à pain. Nous vous conseillons de ne les utiliser que pour des pains cuits de suite.
- Assurez-vous que les ingrédients soient à température ambiante avant leur mise en place dans la machine à pain. La machine doit elle aussi être à température ambiante.
- Il est recommandé de respecter les indications en matière de dosage de chaque produit de la recette.
- Il est **primordial** de toujours mettre les ingrédients liquides/humides (beurre, huile, eau, lait, œufs,…) avant des aliments solides/secs (farine, levure, sel, sucre,…).
- Nous vous recommandons de verser la moitié de la quantité de fariné indiquée sur les aliments liquides, puis les autres aliments solides, le reste de la farine et en dernier la levure. Ne jamais mettre directement la levure au contact du sucre et du sel.
- Le sel freine la transformation de la levure et le sucre favorise cette transformation. Si vous ne pouvez pas utiliser un de ces 2 ingrédients à cause d'un régime alimentaire, vous devez également ne pas utiliser l'autre. Vous aurez alors du pain sans sucre et sans sel.
- Certaines recettes nécessitent des ingrédients particuliers (noix, raisins, …). Il est possible de mettre ces ingrédients dans le moule en même temps que les ingrédients principaux. Pour ce faire, suivez les conseils ci-dessus, c'est à dire : dans le fond du moule à pain si il s'agit d'ingrédients liquides ou pardessus la première couche de farine si il s'agit d'ingrédients solides. Il sera également possible de les ajouter en cours de préparation.
- Vous pouvez vérifier la consistance de la pâte en cours de pétrissage. 5 à 10 minutes après la mise en marche de la machine à pain, ouvrez le couvercle et touchez brièvement le dessus de la boule de pâte de vos doigts. Veillez à ce que le crochet de pétrissage ne s'arrête pas. La pâte doit avoir l'air d'une boule ronde, lisse et élastique

  Si la pâte colle à vos doigts, cela indique que la consistance de la pâte est bonne.

  Si la pâte colle au moule, elle est probablement trop humide, ajoutez alors 1 à 2 cuillères à soupe de farine.

  Si la pâte ne colle pas à vos doigts, la boule est trop sèche, ajoutez alors 1 à 2 cuillères à café d'eau.
- Si vous voulez tout de suite recommencer à faire un autre pain, vous devrez laisser refroidir la machine à pain pendant 10 à 20 minutes avant de la réutiliser.
- Le pain que vous faites vous-même ne contient aucun agent conservateur, il a donc une durée de conservation limitée. Si vous laissez votre pain suffisamment refroidir et vous l'emballez ensuite hermétiquement, vous pouvez le conserver pendant quelques jours. Vous pouvez également congeler le pain.

Dépannage

Il existe plusieurs facteurs susceptibles d'affecter le résultat de votre cuisson. Vous trouverez ci-dessous plusieurs exemples de mauvais résultats et les remèdes éventuels.

Le pain s'est affaissé : Si votre pain semble s'être affaissé de tous les côtés, cela signifie que votre mélange était trop humide. Essayez de réduire un peu la quantité d'eau. Si vous utilisez des fruits ou des légumes en conserve, égouttez-les soigneusement et essuyez-les pour les sécher avant de les utiliser. Vous pouvez également essayer une farine plus légère. Parfois aussi, les affaissements sont dus à une pâte qui a trop levée et qui n'est pas capable de se maintenir. Diminuez alors la quantité de levure par 1 à 2 grammes.

Le pain n'est pas assez cuit au centre : Si l'intérieur du pain n'est pas assez cuit, cela peut être dû au type de farine utilisée. Ce phénomène se produit généralement avec les farines plus lourdes, telles que la farine de seigle ou la farine intégrale. Ajoutez une opération de pétrissage lorsque vous utilisez ces types de farines. Lorsque la machine à pain aura terminé le premier pétrissage, arrêtez l'appareil. Puis remettez-le en marche : le processus entier de pétrissage recommencera à partir du début. Il y aura maintenant une plus grande quantité d'air incorporée dans la pâte. Vous pouvez aussi sélectionner une couleur de croûte foncée : le processus de cuisson sera plus long et la température de cuisson sera un peu plus élevée.

Le pain a débordé : Si votre pain a levé au-delà de la hauteur normale prévue, vous avez utilisé trop de levure. Vérifiez le type de levure utilisée et assurez-vous que votre dosage est précis. Trop de sucre risque de rendre la levure trop active. Réduisez alors le sucre et faites aussi attention aux ingrédients tels que fruits secs ou miel qui contiennent beaucoup de sucre. Essayez de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 ml.

L'usage d'une farine moulue très fin peut faire parfois lever beaucoup trop votre pain. Ces farines n'ont pas besoin pour lever d'une levure aussi active que les farines plus lourdes ou moulues plus grossièrement.

Le pain est trop sec : Essayez de réduire un peu la quantité de farine utilisée ou de rajouter une cuillerée à soupe de liquide jusqu'à ce que vous trouviez la combinaison idéale.

Le pain est trop plat : Si vous utilisez une farine moulue au moulin ou de la farine intégrale, vous risquez d'obtenir un pain plus plat. Mais si votre pain ne lève pas du tout, il est nécessaire de vérifier la levure. Si le pain n'a levé que légèrement, il se peut que votre levure soit trop ancienne. La levure n'agit pas non plus si vous utilisez de l'eau trop froide ou trop chaude. Vérifiez également la dose de sel utilisé. Assurez-vous que vous n'avez pas utilisé une trop grande quantité de sel.

Questions fréquemment posées

1. **Pourquoi la hauteur du pain diffère-t-elle ?**

   La forme et la hauteur du pain dépendent de la température ambiante, de la qualité et de la quantité des ingrédients.

2. **Pourquoi le pain n'a-t-il pas levé ?**

   Oublier d'ajouter la levure ou oublier d'installer le crochet de pétrissage aura pour résultat un pain plat. De même si vous avez utilisé de la levure trop ancienne.

3. **Peut-on employer du lait frais au lieu du lait en poudre ?**

   C'est possible, mais il vous faudra aussi déduire la même quantité d'eau de la recette.

   Ex.: si une recette mentionne la quantité de 210 ml d'eau, vous pouvez remplacer cela par 210 ml de lait ou par 105 ml d'eau et 105 ml de lait. Il est important que vous utilisiez la quantité totale de liquide recommandée.

4. **Pourquoi la couleur de la croûte est-elle souvent différente ?**

   Vous pouvez choisir la couleur de la croûte vous-même en utilisant la touche “Color”.

5. **Est-il possible de réaliser du pain aux fruits avec le mode de cuisson “rapide” ?**

   Non, en effet le temps de levée est réduit pour ce mode de cuisson. Si vous utilisez davantage d'ingrédients, le temps de cuisson est fortement affecté par ce surplus. Vous n'obtiendrez alors pas de beaux résultats en utilisant ce mode de cuisson pour de telles recettes.

6. **La machine à pain semble pétrir plus lentement lors de la confection de pains plus lourds ?**

   C'est un phénomène normal lié au poids de la farine complète.

7. **Votre pain échoue à tous les coups ?**

Nous vous conseillons de confectionner un pain avec une préparation du commerce prête à l'emploi. A ces mélanges, vous ne devez ajouter que de l'eau et parfois du beurre. Si le résultat est bon, votre machine fonctionne bien et vous devrez donc vérifier la fraîcheur de vos ingrédients habituels. Si le résultat est négatif, consultez notre service clients.

8. **L'appareil ne fonctionne pas ?**

- Est-il branché ?
- La température de la machine à pain est trop élevée, laissez-la refroidir quelques minutes.

9. **De la fumée s'échappe par les trous d'aération**

Vérifiez que des ingrédients ne se soient pas répandus sur l'élément chauffant.

10. **Le pain s'est affaissé/le centre est humide**

- Le pain a été laissé trop longtemps dans le moule à pain après la cuisson.
- Vous avez utilisé trop de levure ou bien trop de l'eau.

11. **Le dessus du pain a éclaté et semble brunâtre**

Vous avez utilisé trop de farine, de levure ou de sucre.

12. **Le dessus du pain est encore saupoudré de farine**

Vous n'avez pas utilisé assez d'eau.

13. **Le pain est trop petit**

- Vous n'avez pas utilisé assez de farine, de levure, d'eau ou de sucre.
- Vous avez utilisé une farine intégrale ou une farine contenant de la levure chimique.
- Vous avez utilisé une mauvaise levure.

14. **La cuisson est insuffisante**

- Vous avez appuyé la touche d'arrêt après la mise en marche.
- Le couvercle a été ouvert pendant le fonctionnement.

15. **Le pain est trop dur**

- Vous avez utilisé trop de sucre.
- Vous avez sélectionné “foncé” pour la couleur de la croûte (“couleur”).

16. **Le pain est mal formé**

- Vous n'avez pas utilisé assez de farine.
- Vous n'avez pas utilisé assez d'eau.

Guide de dépannage

Anomalie	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'alimentation est coupée	Vérifiez que l'appareil est branché ainsi que l'alimentation électrique
	Mise en marche du système de sécurité	Vérifiez si un message d'erreur s'est affiché sur l'écran LCD, reportez-vous au paragraphe 4.4
De la fumée s'échappe des ouïes d'aération	Des aliments sont tombés sur l'élément chauffant	Débranchez la machine, laissez-la refroidir et nettoyez l'élément chauffant
La croûte sous le pain est trop épaisse	Vous avez laissé le pain trop longtemps dans le moule et toute l'eau s'est évaporée	Sortez le pain plus rapidement du moule
Le pain se démoule mal	Le pétrin est collé à son axe par de la pâte	Après avoir sorti le pain, versez de l'eau chaude dans le moule et laissez reposer 10 minutes avant d'ôter le pétrin. Assurez-vous de bien le nettoyer et le sécher
Les aliments sont mal mélangés / mal cuits	Le programme choisi n'est pas adapté à la recette	Sélectionnez un autre programme
	Le couvercle à été ouvert à de nombreuses reprises durant la préparation	N'ouvrez pas le couvercle sauf si la recette le demande
	Le pétrin ne peut pas tourner convenablement	Contrôlez si rien n'obstrue la cavité sous le pétrin. Faites fonctionner la machine à vide, sans aliment. En cas de problème, contactez le Centre Service Agréé le plus proche

Anomalie	Cause	Solution
Le moteur fonctionne mais la pâte ne se mélange pas	Le moule n'est pas convenablement mis en place	Mettez le moule convenablement en place (cf § 5.1 - Mise en Service)
Le pain s'écroule	La farine utilisée est trop fine	Utilisez de la farine "spécial pain"
	Il y a trop de levure ou la température de la levure est trop élevée	Utilisez de la levure dans un environnement de température modéré
	Trop de liquide dans la pâte	Ajustez la quantité de liquide employée
Il y a des trous dans la mie	Il y a trop de levure ou d'eau dans la pâte	Ajustez les quantités d'eau et de levure
	La température de l'eau utilisée est trop élevée	Utilisez de l'eau tempérée
La croûte du pain est farinée	Vous avez utilisé des aliments contenant beaucoup de gluten (beurre, bananes...)	Limitez l'emploi de ces aliments
	Il n'y a pas assez de liquide et la pâte s'est mal mélangée	Ajustez la quantité de liquide employée
La croûte est trop dure et la mie est trop foncée	Certains aliments ou recettes cuisent plus rapidement, notamment grâce au sucre	Interrompez le programme en effleurant la touche "Start/Stop" 10 à 15 minutes avant la fin. Laissez le pain reposer 20 minutes dans la machine, couvercle fermé

Note : Ce guide de dépannage est donné à titre indicatif. En cas de doute, portez votre appareil à réparer dans un Centre Service Agréé, dont vous obtiendrez les coordonnées en dernière page de ce document.

Caractéristiques techniques

Puissance Max.	700 W
Tension d'utilisation	230 V ~ 50 Hz

Nota : La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Note : La lampe située dans la cavité de la machine à pain de même que l'endommagement du revêtement anti-adhésif des moules ne sont pas couverts par la garantie.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique



Destruction de l'appareil :

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.
- En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.



ELECTROPEM
Avenue du 8ème régiment de Hussards
68132 ALTKIRCH - Tél. : 03 89 08 33 00
Internet : www.simeo.tm.fr - E-mail : info@simeo.tm.fr